

## Cuisinier

### Synthèse de l'offre

<b>Employeur :</b>	COMMUNE DE ROBION
<b>Grade :</b>	Adjoint technique principal de 1ère classe
<b>Référence :</b>	O08417026637
<b>Date de dépôt de l'offre :</b>	07/02/2017
<b>Type d'emploi :</b>	Emploi permanent
<b>Temps de travail :</b>	Non Complet
<b>Durée :</b>	32h00
<b>Nombre de postes :</b>	1
<b>Poste à pourvoir le :</b>	06/03/2017
<b>Date limite de candidature :</b>	08/04/2017

### Lieu de travail

<b>Département du lieu de travail :</b>	Vaucluse
<b>Lieu de travail :</b>	Place Clement Gros - BP 2 84440 Robion

### Détails de l'offre

<b>Emploi fonctionnel :</b>	Non
<b>Grade(s) :</b>	Adjoint technique principal de 1ère classe Adjoint technique principal de 2ème classe Adjoint technique territorial
<b>Famille de métier :</b>	Restauration collective
<b>Métier(s) :</b>	Cuisinière / Cuisinier

#### **Descriptif de l'emploi :**

Sous la direction du Responsable Restauration, le cuisinier participe à la distribution et au service des repas, à l'accompagnement des convives et à l'entretien des locaux et du matériel de restauration. Il est amené à confectionner des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration scolaire.

#### **Profil demandé :**

Sens de l'initiative, dynamisme et rapidité d'exécution  
Capacité à se conformer à des règles établies et à appliquer des procédures avec rigueur

Capacité à travailler en équipe  
CAP et/ou BEP cuisine exigé  
Formation HACCP fortement souhaitée  
Connaissance des recommandations du GEMRCN appréciée

**Mission :**

Réceptionner et stocker les denrées

- Réceptionner les livraisons
- Contrôler la conformité des produits alimentaires (qualité, quantité, cout)
- Ranger les marchandises en chambre froide et/ou en réserve

Produire et distribuer les repas

- Confectionner les repas au sein d'une équipe
- Assurer le service des repas

Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et des matériels

- Assurer le tri sélectif et l'élimination des déchets
- Nettoyer les locaux et le matériel utilisé en appliquant les procédures d'entretien précisées dans le plan de maîtrise sanitaire

Assister le chef cuisinier dans la gestion courante du restaurant

- Contribuer à la rédaction des fiches techniques de recette
- Participer à l'élaboration des menus
- Assurer la continuité du service de restauration en l'absence du chef cuisinier
- Communiquer à son responsable les éléments permettant de suivre le budget repas.
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son supérieur

**Contact et informations complémentaires :** Travail annualisé et congés annuels à prendre obligatoirement durant les vacances scolaires  
Prestation repas fournie Rémunération statutaire

**Courriel :** [grh@mairie-robion.fr](mailto:grh@mairie-robion.fr)

**Téléphone :** 04 90 76 60 44

**Travailleurs handicapés :**

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.